PLAN DE SANEAMIENTO BASICO





FUNDACION PARA EL DESARROLLO
DE LA CALIDAD EDUCATIVA

INTRODUCCIÓN

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos se han establecido los procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, estandarizar procesos, identificar plagas y manejar los desechos.

Este plan se divide en cuatro secciones principales: el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y líquidos, el programa de control de agua y el programa de control de plagas; esto, basado en el Decreto Supremo 007 de 1998 del Ministerio de Salud y es evidencia estandarizada y escrita de los procedimientos de higiene.

1. Programa de limpieza y desinfección
2. Programa de control integral de plagas
3. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
4. Programa de abastecimiento de agua potable.

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
DE LA CALIDAD EDUCATIVA

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Regular los mecanismos y medidas acorde a las normas ambiental y sanitaria que permitan prevenir la contaminación y mejorar las condiciones de la uds .

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer los programas y actividades que permitan dar cumplimiento a las normas ambiental y sanitaria de la uds .
- Establecer los mecanismos de seguimiento y control de la contaminación evitando la presencia de microorganismos y vectores al interior del establecimiento.
- Establecer una guía general con todas las pautas para desarrollar las actividades preventivas y correctivas con un alto índice de calidad sanitariamente.

ALCANCE

El presente documento establece las pautas, mecanismos para regular los procedimientos sistemáticos de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias con el fin de disminuir el riesgo de contaminación, con estricto seguimiento desde la documentación y elaboración del Plan de Saneamiento Básico, la dotación de insumos e implementos requeridos para ejecutar los diferentes programas del PSB y la promoción del mismo con todo el personal del centro de desarrollo infantil., hasta la implementación, evaluación y mejoramiento de todo sus procesos.

MARCO LEGAL

- La Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, Art. 28 y 29 describe que todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la Empresa y debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente y del personal operativo.
- Decreto 1575 de 2007, el cual establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por el consumo, exceptuando el agua envasada; aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios.
- El Decreto 1505 de 2003, el cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.
- Resolución 1164 del 2002, el cual establece los procedimientos para el manejo adecuado de los residuos hospitalarios y similares.

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
DE LA CALIDAD EDUCATIVA

DEFINICIÓN DE CONCEPTOS

Limpieza: se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo.

Desinfección: La desinfección es un proceso físico o químico que extermina o destruye la mayoría de los microorganismos patógenos y no patógenos, pero rara vez elimina las esporas. Por esto los objetos que se van a desinfectar, se les debe evaluar previamente el nivel de desinfección que requieren para lograr destruir los microorganismos que contaminan los elementos.

Microorganismo: Es cualquier organismo vivo de tamaño microscópico, incluyendo bacterias, virus, levaduras, hongos, algunas algas y protozoos.

Saneamiento ambiental: es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación.

Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos.

Contaminación ambiental: es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas.

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
DE LA CALIDAD EDUCATIVA

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

Los productos utilizados en la limpieza y desinfección en el centro de recuperación donde se manipulan alimentos, deben ser productos recomendados para ser utilizados en estas áreas.

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección: En el procedimiento se describen las actividades y la secuencia detallada en la labor de limpieza y desinfección de cada uno de los ítems que requiera un proceso de higienización, así mismo incluye las indicaciones paso a paso para realizar la actividad de limpieza y desinfección como son:

1. **Orden y aseo:** consiste en remover todos los objetos, clasificar lo inservible, lo servible y colocar todos los objetos ordenadamente de acuerdo a su frecuencia de utilización, priorizando la visibilidad y alcance para todos aquellos elementos que se utilicen con mayor frecuencia.

2. **Limpieza:** se comienza limpiando de arriba hacia abajo en todas las paredes, muebles, estantes, armarios, escritorios, mesones, ventanas y puertas, con el fin de quitar toda presencia de polvos, tierra, telarañas etc. luego se procede a barrer los pisos y se pasa la mecha solo con detergente para retirar toda suciedad y presencia de materia orgánica. La técnica de limpieza a utilizar será la **Técnica de arrastre:** Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales se puede quedar la suciedad acumulada.

3. **Desinfección:** se realiza la preparación del desinfectante con cloro a una concentración del 0,5% (5000ppm) para las áreas críticas o de mayor contaminación y para las áreas de menor contaminación se utilizará una concentración del 0,25%. Se procede con un limpión utilizar esta concentración en las paredes, muebles, estantes, armarios, escritorios, mesones, ventanas y puertas, con el fin de eliminar toda presencia de microorganismos patógenos y no patógenos. luego se procede a pasar la mecha solo con esta concentración para eliminar la contaminación por presencia de microorganismos, se deja actuar durante 5 a 10 minutos, por último se pasa la mecha con fragancias y acondicionadores.

4. **Utilización de elementos de aseo:** los elementos de aseo deben manejarse por separados los de áreas críticas y no críticas evitando de esta manera la re

contaminación de las áreas no contaminadas, al final de la actividad de limpieza se deben desinfectar los traperos a una concentración de cloro al 0,5%.

5. **Preparación de la concentración estandarizada de desinfectante:**

Volumen de hipoclorito de sodio necesario para desinfectar áreas, superficies y equipos contaminados de alto riesgo, al 0,5% (5.000ppm).

$$V = \frac{CD * VD}{CC}$$

CD = concentración deseada
VD = volumen deseado, si es un litro = 1000 CC.

CC = concentración conocido ver etiqueta del límpido.
V = volumen de cloro a utilizar

$$V = \frac{CD * VD}{CC} \qquad V = \frac{0{,}5\% * 1000cc}{5{,}25\%} = 95{,}24cc$$

Para preparar un litro de desinfectante, esta se prepara según el volumen deseado.

Recomendaciones

- Preparar la dilución diariamente antes de su empleo
- Utilizar recipientes que no sean metálicos
- Mantener el producto en un lugar fresco y protegido de la luz (envases oscuros, tapados)
- Utilizar la concentración según lo indicado en la guía técnica del producto y los requerimiento de desinfección, según el presente Plan de Saneamiento Básico
- Utilizar elementos de protección personal guantes, mascarillas etc., la solución es altamente corrosivo.

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CALIDAD EDUCATIVA

La actividad de limpieza y desinfección se realizará en el CDI cada 15 días además de las actividades de aseo rutinarios del establecimiento.

2. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Definición

En las actividades propias de la uds. Se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos peligrosos y comunes.

Procedimientos

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos depende de los siguientes procedimientos y registros:

a. Procedimientos para la clasificación de los desechos

Para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos:

En cada una de las áreas del servicio de la uds , se ubicarán canecas plásticas de colores rotuladas según el tipo de residuo (orgánicos, ordinarios, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa del mismo color resistente y tapa hermética. Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo.

Las canecas solamente se pueden llenar hasta la ¾ parte de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del personal encargado de recoger este material.

Teniendo en cuenta que la uds , genera residuos especiales de pañales desechables los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área, y serán depositados en la caneca destinada únicamente para el desechos de pañales, así como de la cocina y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, estas se deben llevar al lugar de almacenamiento temporal de residuos listos en contenedores para ser transportados.

_ Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas, ubicadas en cada una de las áreas del servicio con sus respectivas bolsas para su siguiente utilización.

_ Los recipientes o contenedores de residuos, se deben lavar y desinfectar semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.

_ Se debe colocar bolsas grandes en los contenedores antes de depositar las bolsas de residuos peligrosos o pañales desechables.

NO se debe votar basura no biodegradable, de riesgo biológico y químicos en el aire libre, aguas y suelos.

En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.

De acuerdo a las normas vigentes se debe realizar la clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables, ordinarios y residuos peligrosos. Se deben reciclar los papeles de archivos, cartón, hierro, aluminio etc., los materiales reciclables se almacenaran en el cuarto de almacenamiento de residuos no peligrosos mientras sean transportados el fin de evitar proliferación de insectos y roedores.

Se debe realizar un adecuado manejo de los pañales teniendo en cuenta que los excrementos de los bebés están contaminados con microorganismos dañinos para la salud. Se debe envolver muy bien el pañal y en lo posible almacenarlo en bolsa rojas para luego ser depositado en el contenedor de residuos destinado para tal fin, que debe ser preferiblemente de color rojo e identificado con bolsa plástica y tapada. Estos residuos deben ubicarse en el lugar de almacenamiento para su disposición final con una frecuencia cada seis horas o diariamente, de acuerdo con el número de pañales que se maneje en la uds.

_ **El área destinada para el almacenamiento** de los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con paredes y piso de fácil limpieza esta debe permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

_ El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y residuos.

b. Procedimiento para la evacuación de los desechos

Incluye las indicaciones que señala la ruta de evacuación de desechos, el responsable, frecuencia (los días y la hora especifica de evacuación), tipo de recipiente o bolsa en la cual deben ser mantenidos los desechos, el lugar donde serán almacenados los desechos para que la empresa recolectora de basuras los recoja con el propósito de evitar los riesgos de contaminación y el riesgo de infestación por plagas.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato de **"Control para la evacuación de los desechos"** ver anexo.

Para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

_ Verifique que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los residuos, y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro. Tenga en cuenta lo siguiente:

Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, estas se deben echar en las huertas para su descomposición.

Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, desechables, plásticos, icopor, embaces etc.).

Los desechos líquidos como aguas servidas de cocina y de los baños serán conducidos directamente al alcantarillado.

Verifique el estado de higiene de las canecas distribuidas en la institución y asigne un valor a dicha actividad (B: bueno, R: regular, M: malo) en la casilla correspondiente del registro.

Tratamiento de los residuos: Evacue los residuos siempre de acuerdo a la ruta de evacuación hacia el espacio establecido en la unidad de servicio en cuenta empacarlos de manera segura en Valdez con tapas y en el contenedor para que estas sean transportados de la unidad de servicio, de igual forma se transportaran los residuos no peligrosos o comunes para que sean entregados a (empresa de aseo).

Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad después de manipular los residuos hospitalarios.

La frecuencia de recolección de residuos se llevará a cabo de acuerdo a la necesidad, es decir los pañales se recogerán cada seis horas, los residuos comunes se recogerán cada vez que las canecas tengan la ¾ partes llena para facilitar su recolección y la persona responsable serán las auxiliares de servicios generales encargadas de turnos. Así mismo serán las auxiliares quienes realizaran las inspecciones relacionadas con cada uno de los procedimientos establecidos en el presente Plan de Saneamiento Básico diligenciando el respectivo formato anteriormente enunciado.

.utilización de elementos de protección personal.

En todos los procesos que se desarrollen en la uds se debe utilizar previamente los elementos de protección personal como barreas para evitar el contacto directo con medios de contaminación por microorganismos especialmente durante el manejo de residuos sólidos y líquidos. Así mismo se recomienda utilizar los elementos de protección personal durante las actividades de limpieza y desinfección tales como tapa bocas, guantes, zapatos cerrados anti deslizantes y delantales, de esta manera se evitaran la contaminación por microorganismos y lesiones por el contacto con los desinfectantes de altas concentraciones con la piel y las mucosas.

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CALIDAD EDUCATIVA

3. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

DEFINICIONES

Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en la uds con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.

Teniendo en cuenta que el agua de consumo del establecimiento es conducida naturalmente del rio sin tratamiento de potabilización, estas deben ser hervidas previamente para el consumo humano y preparación de alimentos. Sin embargo se deben manejar reservorios de aguas con todas las medidas de sanidad por lo cual se dan a conocer los paso a paso para el mantenimiento del tanque de almacenamiento de agua que aplican también para los recipientes de almacenamiento de agua hervida, por otra parte y de acuerdo a la necesidad se consumen agua de botellones los cuales son distribuidos a la unidad por una persona encargada de la entrega por la empresa contratada.

Procedimiento para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el **"Registro de control del lavado y desinfección del tanque de agua potable"** ver anexo, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.

Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.

Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.

Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

Preparar 10 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración de 1000 p.p.m. es decir al 0,1%. Si remplazamos en la formula estaría dando un volumen de 190cc de cloro.

Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

_ Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

_ Si este surte directamente es necesario abrir los grifos o llaves del agua, de la edificación especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.

_ Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.

_ Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque.

- Diligencie el registro de control de la actividad conforme al Plan de Saneamiento Básico, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

RESPONSABLES

- Como el documento del Plan de Saneamiento es un compromiso gerencial, la dirección general de la uds facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces que sea necesario.
- El personal operativo de la uds será el encargado de ejecutar el plan, por lo tanto es vital la capacitación en la implementación de cada programa, para lograr los objetivos del Plan de Saneamiento Básico o el plan habrá perdido completamente su razón de ser.
- Las autoridades sanitarias son las encargadas de verificar el cumplimiento de la documentación e implementación del Plan de Saneamiento Básico y de dejar consignadas las observaciones respectivas en el acta de visita.

FORMATOS O REGISTROS

- _ Plan de Saneamiento Básico documentado (PSB)
- _ Registros de control o listas de chequeo del PSB diligenciadas y actualizadas.
- _ Copia de acta de visita con el concepto sanitario, donde conste el cumplimiento de la implementación del PSB. Este documento debe encontrarse a disposición de las autoridades competentes.

LA DIRECCIÓN GENERAL DE FUNDED DEBERÁ VERIFICAR LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- la documentación del Plan de Saneamiento Básico del establecimiento.
- La dotación suficiente de insumos e implementos para ejecutar los diferentes programas del PSB.
- el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias de la uds
- la implementación del Programa de limpieza y desinfección
- la implementación del Programa de control integral de plagas
- la implementación del Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
- la implementación del Programa de abastecimiento de agua potable.

EVALUACIÓN

El Plan de Saneamiento Básico, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros, guías técnicas etc.
Dichos cambios serán hechos en coordinación con el responsable o responsables de la ejecución eficiente del Plan de Saneamiento Básico y la dirección de la institución, teniendo en cuenta las observaciones referidas por las autoridades competentes.

4. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y VECTORES

Definición
Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas del Centro de desarrollo infantil, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Procedimientos
Las medidas Permanentes de Control Integral de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar; dado lo anterior, el establecimiento deberá procurar el cumplimiento de los siguientes procedimientos y registros:

a. Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la institución:
Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo *"Registro del control de la hermeticidad de la edificación"*
Ver anexo, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
- Revisar que no hayan agujeros en paredes, pisos y techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

Esta actividad de inspección se debe realizar por lo menos cada 15 días a cargo de las auxiliares de turno en el establecimiento.

b. Procedimiento para inspeccionar la presencia de plagas:

Este procedimiento pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la institución: comedor, cocina, bodega, archivadores, etc.

Describe detalladamente las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas etc.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo de **"Inspección de presencia de plagas"** ver anexo.

Para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

- Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.
- Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.
- Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares

Oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

- Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.
- Cuando las medidas preventivas son ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo (control químico).
- El programa de control Integral de plagas correctivo depende de la gestión del jefe inmediato a través del coordinador del centro de desarrollo infantil por consiguiente se recomienda si hay cualquier anomalía o presencia de plagas informar oportunamente al jefe inmediato.
- Esta actividad de inspección sobre la presencia de plagas se debe realizar por lo menos cada 8 días.

c. Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como y residuos de riesgos biológicos con el propósito de evitar cualquier riesgo de contaminación de plagas en los mismos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el formato modelo **"Inspección del manejo de elementos en des uso y residuos de riesgos biológicos**" ver anexo, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la institución como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. y que podrían convertirse en un foco de proliferación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

- Verificar e inspeccionar las zonas indicadas en el formato.
- Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

Esta actividad de inspección sobre manejo de elementos en des uso y residuos de riesgos biológicos *se debe realizar por lo menos cada 8 días.*

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Presentación: DESINFECCIÓN HOSPITALARIA CON HIPOCLORITO DE SODIO. Clínica Fundadores, Clínica Federman y Clínica Universitaria el Bosque.
- Guía técnica para la construcción del plan de saneamiento básico en los jardines infantiles en el distrito capital.
- Lineamientos técnicos para la elaboración de Plan de Saneamiento Básico. Secretaria Distrital de Integración Social. Proyecto 515 IPSAN.
- Resolución 1164 de 2002 sobre el manejo integral de residuos hospitalarios.
- La Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
- Plan de saneamiento Molino Flor Huila.

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CALIDAD EDUCATIVA

ANEXOS

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO
DE LA CALIDAD EDUCATIVA

Transversal 3#5B-117
Rodadero Reservado
Funded.col@hotmail.com
3013433666

CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Unidad de servicio	DÍAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LOS SIGUIENTES ELEMENTOS SE ENCUENTRAN LIMPIOS/EN FUNCIONAMIENTO:		DIA:		DIA:		DIA:		DIA:		DIA:
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI
	Limpieza de Corredores									
	Limpieza Puerta de ingreso									
INTERIOR	Pisos y Paredes									
	Techos									
	Puertas y divisiones									
	Mesas y sillas									
	Ventanas									
	Material didacticos									
	Sanitarios									
	Canecas									
KIT DE DESINFECCIÓN	Jabón para manos									
	Escobas,cepillo, trapero y valde									
	Jabón para piso y desinfectante									
ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD	El personal usa tapabocas									
	El personal usa Gorro									
HORA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	Hora Limpieza y Desinfección	HORA:		HORA:		HORA:		HORA:		HORA:
	Nombres y Apellidos del Responsable									

Detallar condiciones y/o recomendaciones (si aplica)

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CALIDAD EDUCATIVA

REGISTRO PROGRAMA ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE				
NOMBRE DE A UDS:		**LUGAR:**		**M**

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar si cumple o no cumplen los siguientes parámetros en el agua de consumo: Sabor: Aceptable
Olor: Aceptable
Color: < 15 Unidades de platino cobalto - UPC
Metodología de diligenciamiento: **C:** Cumple **NC:** No cumple

ASPECTO A EVALUAR	**VERIFICACIÓN CALIDAD DEL AGUA**																			
	1° Semana					**2° Semana**					**3° Semana**					**4° Semana**				
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**L**	**M**	**M**	**J**	
SABOR																				
OLOR																				
COLOR																				
Nombre del responsable:																				
Cargo del responsable :																				

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CALIDAD EDUCATIVA

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

UDS:		MES:	

TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					MECAN APROV ELIMIN FINAL
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
RESIDUOS ORGANICOS																					
RESIDUOS ORDINARIOS																					
RESIDUOS PLASTICOS																					
RESIDUOS PAPEL Y CARTON																					
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																					

Nombre del responsable
Cargo:

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CALIDAD EDUCATIVA

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES

UNIDAD DE SERVICIO																					
											MES:										
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagües con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberías y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	NO	TIPO DE PLAGA			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA																				
HABITACIONES																				
EXTERIORES																				

Nombre del responsable Cargo:

FUNDED
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA CALIDAD EDUCATIVA